



भारत का राजपत्र

The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i)

PART II—Section 3—Sub-section (i)

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 467]

नई दिल्ली, शुक्रवार, सितम्बर 13, 2013/भाद्र 22, 1935

No. 467]

NEW DELHI, FRIDAY, SEPTEMBER 13, 2013/BHADRA 22, 1935

कृषि मंत्रालय

(कृषि और सहकारिता विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 13 सितम्बर, 2013

सा.का.नि. 629(अ).—कतिपय नियमों के निम्नलिखित प्रारूप जिसे केन्द्रीय सरकार कृषि उपज (श्रेणीकरण और चिन्हांकन) अधिनियम, 1937 (1937 का 1) की धारा 3 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, बासमती चावल (निर्यात) श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 1979 को उन बातों के सिवाय अधिकांत करते हुए, जिन्हें ऐसे अधिक्रमण से पहले किया गया है या किए जाने का लोप किया गया है, बनाने का प्रस्ताव करती है, उक्त धारा की अपेक्षानुसार ऐसे सभी व्यक्तियों की जानकारी के लिए, जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना है, प्रकाशित किया जाता है और यह सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप नियमों पर उस तारीख से जिसको भारत के राजपत्र की प्रतियां जिसमें यह अधिसूचना है जनता को उपलब्ध करा दी जाती हैं, पैंतालीस दिन की अवधि की समाप्ति के पश्चात् विचार किया जाएगा।

ऐसे किसी आरोप या सुझाव पर, जो उक्त प्रारूप नियमों की बाबत किसी व्यक्ति से ऊपर कथित अवधि के भीतर प्राप्त होते हैं, केन्द्रीय सरकार विचार करेगी।

आक्षेप या सुझाव, यदि उक्त प्रारूप नियमों के संबंध में कोई हो, कृषि विपणन सलाहकार, भारत सरकार, विपणन और निरीक्षण निदेशालय, प्रधान कार्यालय, सी.जी.ओ. काम्प्लैक्स, एन.एच.-4, फरीदाबाद (हरियाणा), 121001 को भेजे जा सकते हैं।

प्रारूप नियम

1. **संक्षिप्त नाम, लागू होना और प्रारम्भ.**—(1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम बासमती चावल श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 2013 है।
(2) ये नियम मानव उपभोग के लिए आशयित, बीज अधिनियम, 1966 (1966 का 54) के अधीन अधिसूचित ओराइजा सटीवा एल. के बासमती चावल की किस्मों पर लागू होंगे।

- (3) ये राजपत्र में उनके अंतिम रूप से प्रकाशित होने की तारीख से प्रवृत्त होंगे।
2. **परिभाषाएं:** इन नियमों में, जब तक कि संदर्भ से अन्यथा अपेक्षित न हो :—
- (क) “कृषि विपणन सलाहकार” से भारत सरकार का कृषि विपणन सलाहकार अभिप्रेत है;
- (ख) “प्राधिकृत पैकर” से ऐसा व्यक्ति या व्यक्तियों का निकाय अभिप्रेत है जिसे इन नियमों के अधीन श्रेणी मानकों और विहित प्रक्रिया के अनुसार बासमती चावल का श्रेणीकरण और उन्हें चिन्हांकन करने के लिए प्राधिकार प्रमाण-पत्र अनुदत्त किया गया है;
- (ग) “प्राधिकार प्रमाण पत्र” से किसी व्यक्ति या व्यक्तियों के किसी निकाय को बासमती चावल का श्रेणीकरण और चिन्हांकन करने और उन पर श्रेणी अभिधान चिन्ह लगाने के लिए प्राधिकृत करते हुए साधारण श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 1988 के उपबंधों के अधीन जारी किया गया प्रमाण-पत्र अभिप्रेत है;
- (घ) “साधारण श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम” से कृषि उपज (श्रेणीकरण और चिन्हांकन) अधिनियम, 1937 (1937 का 1) की धारा 3 के अधीन बनाए गए साधारण श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 1988 अभिप्रेत है;
- (ड.) “श्रेणी अभिधान चिन्ह” से नियम 5 में विनिर्दिष्ट एगमार्क अधिचिन्ह अभिप्रेत है;
- (च) “अनुसूची” से इन नियमों के साथ संलग्न अनुसूची अभिप्रेत है।
3. **श्रेणी अभिधान:** बासमती चावल की क्वालिटी को उपदर्शित करने के लिए श्रेणी अभिधान, अनुसूची 2, 3, 4 और 5 में श्रेणी अभिधान के लिए मानदंड संबंधी पैरा 3 पर आधारित सारणी में वर्णित अनुसार होंगे।
4. **क्वालिटी.**—इन नियमों के प्रयोजनों के लिए बासमती चावल की क्वालिटी अनुसूची 2, 3, 4 और 5 में दिए गए अनुसार होगी।
5. **श्रेणी अभिधान चिन्ह.**—श्रेणी अभिधान चिन्ह में ऐसा डिजाइन होगा जिसमें प्राधिकार प्रमाण-पत्र की संख्या, “एगमार्क” शब्द वस्तु का नाम और अनुसूची 1 में वर्णित डिजाइन के सदृश श्रेणी अभिधान शामिल होंगे।
6. **पैकिंग करने की पद्धति.**—(1) बासमती चावल की पैकिंग जूट से बने टोस, साफ और सूखे आधानों में या कपड़े के थैलों में या पोलीवोवन थैलों में या जिनकी आंतरिक लाइनिंग खाद्य श्रेणी पदार्थ की हो या पोलीप्रोपाईलीन अथवा पोलीईथाइलीन से बने पाउचों में या पोलीप्रोपाईलीन अथवा पालीइथाइलीन से पटलित कागज के थैलों में या ऐसी किसी भी पैकिंग सामग्री जो कृषि विपणन सलाहकार द्वारा अथवा सामान्य श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियमों के नियम 11 के अनुसार इस निमित्त उसके द्वारा प्राधिकृत किसी अधिकारी द्वारा अनुमोदित हो, में की जाएगी।
- (2) पैकिंग सामग्री कीटों या फफूंद संदूषण से मुक्त होगी और अन्य विषैले पदार्थ या अवांछनीय गंध या उत्पाद के सुवास से मुक्त होगी।
- (3) बासमती चावल की पैकिंग विधिक माप विज्ञान अधिनियम, 2009 (2010 का 1) की धारा 52 की उपधारा (2) के खंड (ज) और (थ) के साथ पठित उप-खंड (1) के अधीन बनाए गए विधिक माप विज्ञान (पैकेज की गई वस्तुएं) नियम, 2011 के उपबंधों के अनुसार पैक आकारों में अथवा विपणन और निरीक्षण निदेशालय द्वारा समय-समय पर जारी किए गए अनुदेशों के अनुसार होगी।
- (4) समान लॉट या बैच के छोटे पैक आकारों की श्रेणीकृत सामग्री और श्रेणी को श्रेणी अभिधान चिन्ह के साथ उसके सम्पूर्ण ब्योरों के साथ किसी बड़े आधान में पैक किया जा सकेगा।
- (5) प्रत्येक पैकेज में समान प्रकार के तथा समान श्रेणी अभिधान के बासमती चावल होंगे।
- (6) प्रत्येक पैकेज सुरक्षित रूप से बंद और मुहरबंद किया जाएगा जिससे उसे बिखरने से रोका जा सके।
7. **चिन्हांकन और लेबलिंग की विधि.**—(1) श्रेणी अभिधान चिन्ह प्रत्येक पैकेज पर कृषि विपणन सलाहकार या साधारण श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम के नियम 11 के अनुसार इस निमित्त उसके द्वारा प्राधिकृत किसी अधिकारी द्वारा अनुमोदित रीति से सुरक्षित रूप से चिपकाया जाएगा या मुद्रित किया जाएगा।
- (2) प्रत्येक लेबल या पैकेज पर श्रेणी अभिधान चिन्ह के अतिरिक्त निम्नलिखित विशिष्टियां स्पष्टतः पहचाने जाने योग्य रूप में चिन्हांकित की जाएगी, अर्थात्:—
- (क) वस्तु का नाम;
- (ख) किस्म (वैकल्पिक);
- (ग) श्रेणी;
- (घ) लॉट/बैच नम्बर;
- (ड.) पैकिंग की तारीख;
- (च) फसल का वर्ष (वैकल्पिक);
- (छ) शुद्ध भार;
- (ज) मास वर्ष से पूर्व उपभोग के लिए सर्वोत्तम;
- (झ) अधिकतम खुदरा मूल्य (सभी करों सहित);
- (ञ) प्राधिकृत पैकर का नाम और पता;

- (ट) विधिक माप विज्ञान अधिनियम, 2009 (2009 का 1) की धारा 52 की उप-धारा (2) के खंड (ज) और (थ) के साथ पठित उप-धारा (1) के अधीन बनाए गए विधिक माप विज्ञान (पैकेज की गई वस्तुएं) नियम, 2011, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) में प्रवृत्त किसी अन्य विधि अथवा कृषि विपणन सलाहकार द्वारा या साधारण श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियमों के अनुसरण में इस निमित्त उसके द्वारा प्राधिकृत किसी अधिकारी द्वारा जारी अनुदेशों के अधीन विनिर्दिष्ट कोई अन्य विवरण।
- (3) पैकेजों पर चिन्हांकन के लिए प्रयुक्त स्याही ऐसी होगी जो बासमती चावल को संदूषित न कर सके।
- (4) प्राधिकृत पैकर, कृषि विपणन सलाहकार या इस निमित्त उसके द्वारा प्राधिकृत किसी अधिकारी का साधारण श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियमों के नियम 11 के अनुसार पूर्व अनुमोदन अभिप्राप्त करने के पश्चात्, श्रेणीकृत पैकेजों पर अपना प्राइवेट व्यापार चिन्ह या व्यापार ब्रांड चिन्हांकित करेगा, जो इन नियमों के अनुसार श्रेणीकृत पैकेजों पर लगाए गए श्रेणी अभिधान चिन्ह द्वारा उपदर्शित क्वालिटी से भिन्न क्वालिटी उपदर्शित न करता हो।
8. **प्राधिकर प्रमाण-पत्र की विशेष शर्तें:** (1) साधारण श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम के नियम 3 के उपनियम (8) में विनिर्दिष्ट शर्तों के अतिरिक्त प्रत्येक प्राधिकृत पैकर कृषि विपणन सलाहकार द्वारा समय-समय पर विनिर्दिष्ट सभी अन्य अनुदेशों का पालन करेगा;
- (2) प्राधिकृत पैकर बासमती चावल की क्वालिटी का परीक्षण करने के लिए साधारण श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम के नियम 9 के अनुसार कृषि विपणन सलाहकार या इस निमित्त उसके द्वारा प्राधिकृत किसी अधिकारी द्वारा अनुमोदित अर्हित रसायनज्ञ द्वारा प्रबंध की जा रही अपनी स्वयं की प्रयोगशाला स्थापित करेगा या किसी अनुमोदित राजकीय श्रेणीकरण प्रयोगशाला या सहकारी या संगम प्रयोगशाला या निजी वाणिज्यिक प्रयोगशाला के साथ सम्पर्क करेगा;
- (3) परिसरों को स्वास्थ्यप्रद और स्वच्छता की दशाओं के साथ उचित संवातन तथा अच्छे प्रकाश व्यवस्था में रखा जाएगा। इन संक्रियाओं में लगे कार्मिकों का अच्छा स्वास्थ्य होगा और वे किसी संचारी, संसर्गी या संक्रामक रोग से मुक्त होंगे;
- (4) परिसरों में पक्के फर्श वाली पर्याप्त भंडारण सुविधाएं होंगी और वे कृन्तक और कीटों के उत्पीड़न से मुक्त होंगे;
- (5) प्राधिकृत पैकर और अनुमोदित रसायनज्ञ, परीक्षण, श्रेणीकरण, पैकिंग, चिन्हांकन, सीलबंद और अभिलेखों के अनुरक्षण संबंधी कृषि विपणन सलाहकार या उसके द्वारा प्राधिकृत अन्य कोई अधिकारी द्वारा इस निमित्त समय-समय पर जारी सभी अनुदेशों का अनुपालन करेंगे।

अनुसूची-1

(नियम 5 देखें)

(एगमार्क अधिचिन्ह का डिजाइन)



वस्तु का नाम

श्रेणी

अनुसूची-2

(नियम 3 और 4 देखें)

कच्चे प्रेषणिय बासमती चावल का श्रेणी अभिधान और क्वालिटी।

- बासमती चावल मानव उपभोग के लिए आशयित, बीज अधिनियम, 1966 (1966 का 54) के अधीन अधिसूचित औराइजा सटीवा एल. प्रजाति के बासमती चावल की किस्मों से प्राप्त किए जाएंगे।
- न्यूनतम अपेक्षाएं: (1) बासमती चावल (कच्चे प्रेषणिय):-
 - आकार में लम्बे, पतले, सफेद से क्रीमी सफेद या धूसर रंग के तथा पारभासी होंगे;
 - समान आकार, रूप, रंग के तथा विपणन योग्य दशा में होंगे;
 - बासमती चावल पकी हुई तथा बगैर पकी हुई दशाओं में प्राकृतिक सुगंध की चिन्हित श्रेणियों तथा विशेषताओं से युक्त होंगे;

- (घ) कृत्रिम रंजन, पालिशिकरण अभिकर्मक और कृत्रिम सुगंध तथा किसी अन्य रसायन से मुक्त होंगे;
 (ङ) दुर्गन्ध से मुक्त होंगे;
 (च) कृतक बाल और विष्टा, गंदगी, भुकड़ी, जीवित कीटों, कीट विखंडन और फफूंदी से मुक्त होंगे;
 (छ) 6.61 मि.मी. और उससे अधिक लम्बे होंगे तथा लम्बाई और चौड़ाई का अनुपात 3.5 मि.मी. और उससे अधिक होगा;
 (ज) पके हुए चावल की औसत लम्बाई 12.0 मि.मी. और उससे अधिक होगी;
 (झ) औसत आयतन विस्तार का अनुपात 3.5 मि.मी. से अधिक होगा;
 (ञ) पकाने से पूर्व पेषणिय चावल की औसत चौड़ाई 2 मि.मी. से अधिक नहीं होगी ;
 (ट) पकाने के बाद लम्बाई का अनुपात 1.7 मि.मी. से कम नहीं होगा;

- (2) घरेलू व्यापार के लिए बासमती चावल, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) के अधीन बनाए गए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, टॉक्सिन और अपशिष्ट) विनियम, 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योजक) विनियम, 2011 में यथा विनिर्दिष्ट धात्विक संदूषकों के अवशेषी स्तरों, कीटनाशक और नाशीजीवमार अपशिष्ट, सूक्ष्मजीव अपेक्षाओं, फसल संदूषकों, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न होने वाले टॉक्सिक पदार्थों तथा अन्य खाद्य सुरक्षा संबंधित अपेक्षाओं के निर्बन्धनों का अनुपालन करेगा।
- (3) बासमती चावल में भारी धातुओं, नाशीजीवमार की अपशिष्ट सीमाओं तथा कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथा अधिकथित अन्य खाद्य सुरक्षा अपेक्षाओं या निर्यात के लिए आयातक देशों की अपेक्षाओं का अनुपालन होगा।
3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड:

सारणी

श्रेणी अभिधान	सह्यता की अधिकतम सीमा (मात्रा अनुसार प्रतिशत)								
	बाह्य पदार्थ		टुकड़े और विखंडन	क्षतिग्रस्त और बदरंग दाने अनाज	चावल की अन्य किस्में	धान अनाज	कम पेषणित और लाल धारीदार/ लाल अनाज	चाकनुमा अनाज	नमी
	कार्बनिक	अकार्बनिक							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
विशेष	0.10	0.10	2.0	0.5	5.0	0.1	2.0	2.0	13.0
मानक	0.25	0.10	3.0	0.7	10.0	0.2	2.0	3.0	14.0
साधारण	0.50	0.10	5.0	1.0	15.0	0.3	2.0	5.0	14.0

टिप्पणी: यदि दाने की लम्बाई 7.1 मि.मी. और उससे अधिक है तो पैकेज पर "बड़े दाने का बासमती चावल" चिह्नित किया जाएगा।

4. अन्य अपेक्षाएं:

- (क) एमीलोस की मात्रा 20-25 प्रतिशत के मध्य होगी;
 (ख) क्षार विस्तारण मान 4.0-7.0 के मध्य होगी;
 (ग) बासमती चावल तीन मास के होंगे;
 (घ) बासमती चावल उच्च सुस्वस्थता (सतह को तोड़े बिना) के लिए पकाए गए अनाज की प्रवृत्ति का हो, चिपचिपापन न हो, कोमलता हो, अच्छे स्वाद का और मुख को अच्छा लगे;
 (ङ) पेनल परीक्षण के रूप में क्वालिटीत्मक संवेदन विश्लेषण, मानकीकृत प्रोटोकॉल (चावल अनुसंधान निदेशालय, हैदराबाद) के अनुसार होगा;
 (च) बासमती चावल की किस्म की पुष्टि, यदि आवश्यक हो तो बहुलकता श्रृंखला अभिक्रिया (ब.शृ.अ.) परीक्षण द्वारा की जाएगी;
 (छ) बासमती चावल (कच्चे पेषणिय) की दशा ऐसी होनी चाहिए कि:-
 (i) वह परिवहन और हथालन को सह सके, और
 (ii) अपने गंतव्य स्थान पर संतोषजनक दशा में पहुंचे।
 (झ) बासमती चावल (कच्चे पेषणिय) का भंडारण सामान्य कक्ष तापमान पर सूखे और स्वास्थ्यप्रद स्थान पर किया जाएगा।

अनुसूची-3

(नियम 3 और 4 देखें)

पेषणित उसना बासमती चावल का श्रेणी अभिधान और क्वालिटी

- बासमती चावल (पेषणित उसना चावल) मानव उपभोग के लिए आशयित बीज अधिनियम, 1966(1966 का 54) के अधीन अधिसूचित औराइजा सटीवा एल. प्रजाति के बासमती चावल की किस्मों से प्राप्त किए जाएंगे।
- न्यूनतम अपेक्षाएं: (1) बासमती चावल (पेषणित उसना चावल) -

- (क) आकार में लम्बे, पतले, सफेद से क्रीमी सफेद या धूसर रंग के तथा पारभासी होंगे;
- (ख) समान आकार, रूप, रंग के तथा विपणन योग्य दशा में होंगे;
- (ग) बासमती चावल पकी हुई तथा बिना पकाई गई दशाओं में प्राकृतिक सुगंध की चिन्हित श्रेणियों तथा विशेषताओं से युक्त होंगे;
- (घ) कृत्रिम रंजन, पालिशकरण अभिकर्मक व कृत्रिम सुगंध तथा किसी अन्य रसायन से मुक्त होंगे;
- (ङ) दुर्गन्ध से मुक्त होंगे;
- (च) कृतक बाल और विष्टा, गंदगी, भुकड़ी, जीवित कीटों, मृत कीटों, कीट विखंडन और फंफूदी से मुक्त होंगे;
- (छ) 6.61 मि.मी. और उससे अधिक लम्बे होंगे तथा लम्बाई और चौड़ाई का अनुपात 3.5 मि.मी. और उससे अधिक होगा;
- (ज) पके हुए चावल की औसत लम्बाई 12.0 मि.मी. और उससे अधिक होगी;
- (झ) औसत आयतन विस्तार का अनुपात 3.5 मि.मी. से अधिक होगा;
- (ञ) पकाने से पूर्व पेषणित चावल की औसत चौड़ाई 2 मि.मी. से अधिक नहीं होगी;
- (ट) पकाए जाने के पश्चात् लम्बाई का अनुपात 1.7 मि.मी. से कम नहीं होगा;
- (2) घरेलू व्यापार के लिए बासमती चावल, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) के अधीन बनाए गए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, टॉक्सिन और अपशिष्ट) विनियम, 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योजक) विनियम, 2011 में यथा विनिर्दिष्ट धात्विक संदूषकों के अवशेषी स्तरों, कीटनाशक और नाशीजीवमार अवशेषों, जीवाणु संबंधी अपेक्षाओं, फसल संदूषकों, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न होने वाले टॉक्सिक पदार्थों तथा अन्य खाद्य सुरक्षा संबंधित अपेक्षाओं के निर्बंधनों का अनुपालन करेगा।
- (3) बासमती चावल में भारी धातुओं, नाशीजीवमार के अपशिष्ट सीमाओं तथा कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथा अधिकथित खाद्य सुरक्षा अपेक्षाओं या निर्यात के लिए आयातक देशों की अपेक्षाओं का अनुपालन होगा।
4. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड:

सारणी

श्रेणी अभिधान	सह्यता की अधिकतम सीमा (मात्रा अनुसार प्रतिशत)		टुकड़े और विखंडन	क्षतिग्रस्त और बदरंग अनाज	चावल की अन्य किस्में	धान अनाज	कम पेषणिय और लाल धारीदार/ लाल अनाज	चाकनुमा दाने	नमी
	बाह्य पदार्थ कार्बनिक	अकार्बनिक							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
विशेष	0.10	0.10	2.0	0.5	5.0	0.1	2.0	0.1	13.0
मानक	0.25	0.10	2.5	0.7	10.0	0.2	2.0	0.5	14.0
सामान्य	0.50	0.10	3.0	1.0	15.0	0.3	2.0	1.0	14.0

टिप्पणी: यदि दाने की लम्बाई 7.1 मि.मी. और उससे अधिक है तो पैकेज पर "बड़े दाने का बासमती चावल" चिन्हित किया जाएगा।

4. अन्य अपेक्षाएं:

- (क) एमीलोस की मात्रा 20-25 प्रतिशत के मध्य होगी;
- (ख) क्षार विस्तारण मान 4.0-7.0 के मध्य होगी;
- (ग) बासमती चावल तीन मास के होंगे;
- (घ) बासमती चावल में उच्च सुस्वस्थता (सतह को तोड़े बिना) के लिए पकाए गए अनाज की प्रवृत्ति का हो, चिपचिपापन न हो, कोमलता हो और स्वादिष्ट हो;
- (ङ) पेनल परीक्षण के रूप में क्वालिटीत्मक संवेदन विश्लेषण, मानकीकृत प्रोटोकॉल (चावल अनुसंधान निदेशालय, हैदराबाद) के अनुसार होगा;
- (च) बासमती चावल की किस्म की पुष्टि, यदि आवश्यक हो तो बहुलकता श्रृंखला अभिक्रिया (ब.श्र.अ.) परीक्षण द्वारा की जाएगी;
- (छ) बासमती चावल पेषणित उसना की दशा ऐसी होनी चाहिए कि:-
- (i) वह परिवहन और हथालन को सह सके और
- (ii) अपने गंतव्य स्थान पर संतोषजनक दशा में पहुंचे।
- (झ) बासमती चावल (पेषणित उसना) का भंडारण सामान्य कक्ष तापमान पर सूखे और स्वास्थ्यप्रद स्थान पर किया जाएगा।

अनुसूची-4

(नियम 3 और 4 देखें)

बिना पालिश किए हुए/बिना छिलका उतरे हुए (भूरे) बासमती चावल का श्रेणी अभिधान और क्वालिटी।

- बासमती चावल (बिना पालिश किए हुए/बिना छिलका उतरे हुए) मानव उपभोग के लिए आशयित बीज अधिनियम, 1966 (1966 का 54) के अधीन अधिसूचित औराइजा सटीवा एल. प्रजाति के बासमती चावल की किस्मों से प्राप्त किए जाएंगे।
- न्यूनतम अपेक्षाएं: (1) बासमती चावल (बिना पालिश किए हुए/बिना छिलका उतरे हुए चावल) -

- (क) आकार में लम्बे, पतले, हल्के ब्राउन रंग तथा विट्रीयस लस्चर वाले (देखने में चमकदार) होंगे;
- (ख) समान आकार, रूप, रंग के तथा विपणन योग्य दशा में होंगे;
- (ग) बासमती चावल पकी हुई तथा बिना पकाई गई दशाओं में प्राकृतिक सुगंध की चिन्हित श्रेणियों तथा विशेषताओं से युक्त होंगे;
- (घ) कृत्रिम रंजन, पालिशिकरण अभिकर्मक व कृत्रिम सुगंध तथा किसी अन्य रसायन से मुक्त होंगे;
- (ङ) दुर्गन्ध से मुक्त होंगे;
- (च) कृतक बाल और विष्टा, गंदगी, भुकड़ी, जीवित कीटों, मृत कीटों, कीट विखंडन और फंफूदी से मुक्त होंगे;
- (छ) 6.61 मि.मी. और उससे अधिक लम्बे होंगे तथा लम्बाई और चौड़ाई का अनुपात 3.5 मि.मी. और उससे अधिक होगा;
- (ज) पके हुए चावल की औसत लम्बाई 12.0 मि.मी. और उससे अधिक होगी;
- (झ) औसत आयतन विस्तार का अनुपात 3.5 मि.मी. से अधिक होगा;
- (ञ) पकाने से पूर्व पेषणित चावल की औसत चौड़ाई 2 मि.मी. से अधिक नहीं होगी;
- (ट) पकाने के बाद लम्बाई का अनुपात 1.7 मि.मी. से कम नहीं होगा;
- (2) घरेलू व्यापार के लिए बासमती चावल, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) के अधीन बनाए गए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, टॉक्सिन और अपशिष्ट) विनियम, 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योजक) विनियम, 2011 में यथा विनिर्दिष्ट धात्विक संदूषकों के अवशेषी स्तरों, कीटनाशक और नाशीजीवमार अवशेषों, जीवाणु संबंधी अपेक्षाओं, फसल संदूषकों, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न होने वाले टॉक्सिक पदार्थों तथा अन्य खाद्य सुरक्षा संबंधित अपेक्षाओं के निर्बंधनों का अनुपालन करेगा।
- (3) बासमती चावल में भारी धातुओं, नाशीजीवमार के अपशिष्ट सीमाओं तथा कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथा अधिकथित खाद्य सुरक्षा अपेक्षाओं या निर्यात के लिए आयातक देशों की अपेक्षाओं का अनुपालन होगा।
3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड:

सारणी

श्रेणी अभिधान	सह्यता की अधिकतम सीमा (मात्रा अनुसार प्रतिशत)									
	बाह्य पदार्थ		टुकड़े और विखंडन	क्षतिग्रस्त और बदरंग अनाज	चावल की अन्य किस्में	धान अनाज	लाल धारीदार/ लाल अनाज	चाकनुमा अनाज	नमी	हरा अनाज
कार्बनिक	अकार्बनिक									
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
विशेष	0.20	0.10	2.0	0.5	5.0	0.2	2.0	2.0	13.0	2.0
मानक	0.50	0.10	3.0	0.7	10.0	0.5	2.5	4.0	14.0	4.0
सामान्य	0.75	0.10	5.0	1.0	15.0	0.8	3.0	6.0	14.0	6.0

टिप्पणी: यदि दाने की लम्बाई 7.1 मि.मी. और उससे अधिक है तो पैकेज पर “ बड़े दाने का बासमती चावल ” चिन्हित किया जाएगा।

4. अन्य अपेक्षाएं:

- (क) एमीलोस की मात्रा 20–25 प्रतिशत के मध्य होगी;
- (ख) क्षार विस्तारण मान 4.0–7.0 के मध्य होगी;
- (ग) बासमती चावल तीन मास के होंगे;
- (घ) बासमती चावल में उच्च सुस्वस्थता (सतह को तोड़े बिना) के लिए पकाए गए अनाज की प्रवृत्ति का हो, चिपचिपापन न हो, कोमलता हो और स्वादिष्ट हो;
- (ङ) पेनल परीक्षण के रूप में क्वालिटीत्मक संवेदन विश्लेषण, मानकीकृत प्रोटोकॉल (चावल अनुसंधान निदेशालय, हैदराबाद) के अनुसार होगा;
- (च) बासमती चावल की किस्म की पुष्टि, यदि आवश्यक हो तो बहुलकता श्रृंखला अभिक्रिया (ब.श्र.अ.) परीक्षण द्वारा की जाएगी;
- (छ) बासमती चावल (बिना पालिश किए हुए/बिना छिलका उतारे हुए) की दशा ऐसी होनी चाहिये कि:—
- (i) वह परिवहन और हथालन को सह सके; और
- (ii) अपने गंतव्य स्थान पर संतोषजनक दशा में पहुंचे।
- (झ) बासमती चावल (बिना पालिश किए हुए/बिना छिलका उतारे हुए) का भंडारण सामान्य कक्ष तापमान पर सूखे और स्वास्थ्यप्रद स्थान पर किया जाएगा।

अनुसूची-5

(नियम 3 और 4 देखें)

भूरे उसना बासमती चावल का श्रेणी अभिधान और क्वालिटी।

1. बासमती चावल (भूरे उसना) मानव उपभोग के लिए आशयित बीज अधिनियम, 1966 (1966 का 54) के अधीन अधिसूचित औराइजा सटीवा एल. प्रजाति के बासमती चावल की किस्मों से प्राप्त किए जाएंगे।
 2. न्यूनतम अपेक्षाएं; (1) बासमती चावल (पेषणित उसना चावल) –
 - (क) आकार में लम्बे, पतले तथा भूरे रंग के होंगे;
 - (ख) समान आकार, रूप, रंग के तथा विपणन योग्य दशा में होंगे;
 - (ग) बासमती चावल पकी हुई तथा बिना पकाई गई दशाओं में प्राकृतिक सुगंध की चिन्हित श्रेणियों तथा विशेषताओं से युक्त होंगे;
 - (घ) कृतक बाल और विष्टा, गंदगी, भुकड़ी, जीवित कीटों, कीट विखंडन और फंफूदी से मुक्त होंगे;
 - (ङ) दुर्गन्ध से मुक्त होंगे;
 - (च) कृतक बाल और विष्टा, गंदगी, भुकड़ी, जीवित कीटों, कीट विखंडन और फंफूदी से मुक्त होंगे;
 - (छ) 6.61 मि.मी. और उससे अधिक लम्बे होंगे तथा लम्बाई और चौड़ाई का अनुपात 3.5 मि.मी. और उससे अधिक होगा;
 - (ज) पके हुए चावल की औसत लम्बाई 12.0 मि.मी. और उससे अधिक होगी;
 - (झ) औसत आयतन विस्तार का अनुपात 3.5 मि.मी. से अधिक होगा;
 - (ञ) पकाने से पूर्व पेषणित चावल की औसत चौड़ाई 2 मि.मी. से अधिक नहीं होगी;
 - (ट) पकाये जाने के पश्चात लम्बाई का अनुपात 1.7 मि.मी. से कम नहीं होगा;
 - (2) घरेलू व्यापार के लिए बासमती चावल, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006(2006 का 34) के अधीन बनाए गए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, टॉक्सिन और अपशिष्ट) विनियम, 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योजक) विनियम, 2011 में यथा विनिर्दिष्ट धात्विक संदूषकों के अवशेषी स्तरों, कीटनाशक और नाशीजीवमार अवशिष्ट, जीवाणु संबंधी अपेक्षाओं, फसल संदूषकों, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न होने वाले टॉक्सिक पदार्थों तथा अन्य खाद्य सुरक्षा संबंधित अपेक्षाओं के निर्बंधनों का अनुपालन करेगा।
 - (3) बासमती चावल में भारी धातुओं, नाशीजीवमार के अपशिष्ट सीमाओं तथा कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथा अधिकथित खाद्य सुरक्षा अपेक्षाओं या निर्यात के लिए आयातक देशों की अपेक्षाओं का अनुपालन होगा।
3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड:

सारणी

श्रेणी अभिधान	सह्यता की अधिकतम सीमा (मात्रा अनुसार प्रतिशत)									
	बाह्य पदार्थ		टुकड़े और विखंडन	क्षतिग्रस्त और बदरंग अनाज	चावल की अन्य किस्में	धान अनाज	लाल धारीदार/ लाल अनाज	चाकनुमा अनाज	नमी	हरा अनाज
	कार्बनिक	अकार्बनिक								
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
विशेष	0.20	0.10	2.0	0.5	5.0	0.1	2.0	0.5	13.0	2.0
मानक	0.50	0.10	2.5	0.7	10.0	0.2	2.5	1.0	14.0	4.0
सामाय	0.75	0.10	3.0	1.0	15.0	0.3	3.0	2.0	14.0	6.0

टिप्पणी: यदि दाने की लम्बाई 7.1 मि.मी. और उससे अधिक है तो पैकेज पर "बड़े दाने का बासमती चावल" चिन्हित किया जाएगा।

4. अन्य अपेक्षाएं:

- (क) एमीलोस की मात्रा 20–25 प्रतिशत के मध्य होगी;
- (ख) क्षार विस्तारण मान 4.0–7.0 के मध्य होगी;
- (ग) बासमती चावल तीन मास के होंगे।
- (घ) बासमती चावल में उच्च सुस्वस्थता (सतह को तोड़े बिना) के लिए पकाए गए अनाज की प्रवृत्ति का हो, चिपचिपापन न हो, कोमलता हो और स्वादिष्ट हो;
- (ङ) पेनल परीक्षण के रूप में क्वालिटीत्मक संवेदन विश्लेषण, मानकीकृत प्रोटोकॉल (चावल अनुसंधान निदेशालय, हैदराबाद) के अनुसार होगा;
- (च) बासमती चावल की किस्म की पुष्टि, यदि आवश्यक हो तो बहुलकता श्रृंखला अभिक्रिया (ब.श्र.अ.) परीक्षण द्वारा की जाएगी;
- (छ) बासमती चावल (भूरे उसना) की दशा ऐसी होनी चाहिए कि:-
 - (i) वह परिवहन और हथालन को सह सके; और
 - (ii) अपने गंतव्य स्थान पर संतोषजनक दशा में पहुंचे।
- (झ) बासमती चावल (भूरे उसना) का भंडारण सामान्य कक्ष तापमान पर सूखे और स्वास्थ्यप्रद स्थान पर किया जाएगा।

स्पष्टीकरण:

- (1) बासमती चावल (औराइजा सटीवा एल.) से अर्थ भारत के गंगाई मैदानों में उगाए जाने वाले पेषणित चावल; पेषणित उसना चावल; भूरे (बिना छिलकेदार/बिना पालिश किया हुआ) बासमती चावल और उसना भूरा बासमती चावल तथा बीज अधिनियम,

- 1966 (1966 का 54) और समय-समय पर उसमें किए गए संशोधन के अधीन बासमती चावल के रूप में अधिसूचित चावल अभिप्रेत है।
- (क) कच्चे पेषणिय बासमती चावल, छिलकेदार बासमती चावल को उतनी डिग्री तक पेषणित करके प्राप्त किया जाएगा जितना अपेक्षाओं को पूरा करने के लिए आवश्यक हो।
- (ख) उसना पेषणिय बासमती चावल छिलकेदार उसना चावल को उतनी डिग्री तक पेषणित करके प्राप्त किया जाएगा जितना अपेक्षाओं को पूरा करने के लिए आवश्यक हो।
- (ग) भूरा (छिलका उतरा हुआ/बिना पालिश किया हुआ) बासमती चावल को छिलका उतारते हुए और भूसी को चावल अनाज पर बनाए रखते हुए प्राप्त किया जाएगा।
- (घ) भूरा उसना चावल को तब प्राप्त किया जाएगा जब बासमती चावल का धान हल्का उबला हुआ और छिलकेदार हो।
- (ङ.) उसना चावल का आशय ऐसे चावल से है जिसके स्टार्च का, धान को पानी में भिगोकर पूरी तरह श्लेषीकरण (जिलेटिनाइज्ड) किया गया हो तथा उसके पश्चात हीट ट्रीटमेंट, सुखाने की प्रक्रिया अपनाते हुए छिलका उतारा गया हो।
- (2) टूटे और विखंडित टुकड़ों में दानों के ऐसे टुकड़े शामिल हैं जो कि साबुत दानों के तीन चौथाई से कम हों।
- (3) चाकनुमा अनाज से ऐसा अनाज अभिप्रेत है जिसके कम से कम आधे भाग का रंग यूरिया सफेद हो तथा भुरभुरा स्वरूप का हो।
- (4) क्षतिग्रस्त और बदरंग अनाज के अंतर्गत चावल के ऐसे दाने, साबुत दानों के ऐसे टुकड़े भी हैं जो अंदर से क्षतिग्रस्त अथवा बदरंग हो गए हों। (काले अनाज सहित) और जिनके कारण क्वालिटी पर काफी प्रभाव पड़ता हो।
- (5) विस्तार अनुपात से (वि.अ.) बिना पके हुए चावल की तुलना में पके चावल की लम्बाई के अनुपात अभिप्रेत है इसके अनुसार पकाए जाने पर चावल का फ़ैलाव मापा जाता है।
- (6) बाह्य पदार्थों के अंतर्गत निम्नलिखित भी हैं:-
- (क) कार्बनिक पदार्थ जिसका अर्थ है भूसी, चोकर के टुकड़े, तने, तिनके तथा चावल के अलावा अन्य अनाज हैं।
- (ख) अकार्बनिक पदार्थ जिसका अर्थ है पत्थर के टुकड़े, मिट्टी, धूल कण, मिट्टी के ढेले, दाने अथवा दानों के टुकड़ें जिनकी सतह पर कीचड़ या कोई अन्य अजैविक बाह्य पदार्थ चिपका हो।
- (7) लम्बाई/चौड़ाई के अनुपात से अनाज की चौड़ाई की तुलना में उसकी लम्बाई के अनुपात अभिप्रेत है।
- (8) अन्य किस्मों से चावल की ऐसी किस्में अभिप्रेत है जो बासमती के रूप में अधिसूचित चावल की किस्मों से भिन्न हैं।
- (9) लाल अनाज से साबुत या टूटे हुए ऐसे दानों से होगा जिनकी 25 प्रतिशत या उससे अधिक सतह लाल चोकर से आवरित होगी।
- (10) लाल-धारीदार दाने साबुत या टुकड़ों में होते हैं जिनकी लम्बाई साबुत दाने के बराबर अथवा उसके आधे से अधिक हो सकती है लेकिन इन लाल धारियों से ढका सतही क्षेत्र कुल सतह के एक चौथाई से कम होगा।
- (11) कम पेषणित अनाज से ऐसा अनाज अभिप्रेत है जिसके चोकर वाला भाग पालिशिकरण के दौरान पूरी तरह उतरा हुआ न हो अथवा जिस पर पर्याप्त मात्रा में भूसी की धारिया रह गई हों।
- (12) हरा अनाज से ऐसे साबुत या टुकड़ेनुमा दाने अभिप्रेत है जिनका रंग हरा होता है।
- (13) धान अनाज से भूसीयुक्त साबुत या टुकड़ेनुमा दाने अभिप्रेत है।
- (14) औसत आयतन विस्तार अनुपात से पकाए हुए चावल के आयतन की तुलना में कच्चे चावल के आयतन का अनुपात अभिप्रेत है।

(फा.सं.— 18011/03/2013—एम—II)

नरेंद्र भूषण, संयुक्त सचिव (विपणन)

MINISTRY OF AGRICULTURE

(Department of Agriculture and Co-operation)

NOTIFICATION

New Delhi, the 13th September, 2013

G.S.R. 629(E).—The following draft of the certain rules which the Central Government proposes to make in exercise of the powers conferred by section 3 of the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937 (1 of 1937) and in supersession of Basmati Rice (Export) Grading and Marking Rules, 1979, except as respects things done or omitted to be done before such supersession is hereby published, as required by the said section for information of all persons likely to be affected thereby; and notice is hereby given that the said draft rules shall be taken into consideration after the expiry of a period of forty-five days from the date on which the copies of the Gazette of India containing this notification are made available to the public.

Objections or suggestions which may be received from any person with respect to the said draft rules before the expiry of the aforesaid period shall be taken into consideration by the Central Government.

Objection or suggestion, if any, in respect of the said draft rules, may be forwarded to the Agricultural Marketing Adviser to the Government of India, Directorate of Marketing and Inspection, Head Office, CGO Complex, NH - IV, Faridabad (Haryana) 121001.

Draft Rules

1. Short title, application and commencement. - (1) These rules may be called the Basmati Rice Grading and Marking Rules, 2013.
(2) They shall apply to varieties of Basmati Rice notified under the Seeds Act, 1966 (54 of 1966), of *Oryza sativa* L., intended for human consumption.
(3) They shall come into force on the date of their final publication in the Official Gazette.
2. Definitions. - In these rules, unless the context otherwise requires.-
 - (a) "Agricultural Marketing Adviser" means the Agricultural Marketing Adviser to the Government of India;
 - (b) "Authorised packer" means a person or a body of persons who has been granted a Certificate of Authorisation to grade and mark the Basmati Rice in accordance with the grade standards and procedure provided under these rules;
 - (c) "Certificate of Authorisation" means a certificate issued under the provisions of the General Grading and Marking Rules, 1988 authorising a person or a body of persons to grade and mark Basmati Rice with the grade designation mark;
 - (d) "General Grading and Marking Rules" means the General Grading and Marking Rules, 1988 made under Section 3 of the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937 (1 of 1937);
 - (e) "grade designation mark" means the Agmark insignia referred to in rule 5;
 - (f) "Schedule" means a Schedule appended to these rules.
3. Grade designations. - The grade designations to indicate the quality of Basmati Rice shall be as set out in the Table to paragraph 3 relating to criteria for grade designation, of Schedules II, III, IV and V.
4. Quality. - For the purposes of these rules, the quality of Basmati Rice shall be as specified in Schedules II, III, IV and V.
5. Grade designation mark. - The grade designation mark shall consist of the design incorporating the Certificate of Authorisation number, the word "AGMARK", name of the commodity and grade designation resembling the design as set out in Schedule I.
6. Method of packing. - (1) Basmati Rice shall be packed in sound, clean and dry containers made of jute or cloth bags or polywoven bags with inner lining of food-grade material or pouches made of polypropylene or polyethylene or paper bags laminated with polypropylene or polyethylene or any food grade material as approved by the Agricultural Marketing Adviser or an officer authorised by him in this behalf in accordance with rule 11 of the General Grading and Marking Rules.
(2) The packing material shall be free from insect and fungal infestation and shall not impart any toxic substance or undesirable odour or flavour to the product.
(3) Basmati Rice shall be packed in pack sizes as per provisions in the Legal Metrology (Packaged Commodities) Rules, 2011 made under sub-section (1), read with clauses (j) and (q) of sub-section (2) of Section 52 of the Legal Metrology Act, 2009 (1 of 2010) or as per the instructions issued by the Agricultural Marketing Adviser from time to time.
(4) Graded material of small pack sizes of the same lot or batch and grade may be packed in a master container with complete details thereon along with grade designation mark.
(5) Each package shall contain Basmati Rice of the same type and of the same grade designation.
(6) Each package shall be properly and securely closed and sealed so as to disallow spilling.
7. Method of marking.- (1) The grade designation mark shall be securely affixed to or printed on each package in a manner approved by the Agricultural Marketing Adviser or an officer authorised by him in this behalf in accordance with rule 11 of the General Grading and Marking Rules.

- (2) In addition to the grade designation mark, following particulars shall be clearly and indelibly marked on each label or package, namely :-
- (a) Name of the commodity;
 - (b) Variety (optional);
 - (c) Grade;
 - (d) Lot/batch number;
 - (e) Date of packing;
 - (f) Crop year (optional);
 - (g) Net weight;
 - (h) Best before _____ month _____ year;
 - (i) Maximum retail price (inclusive of all taxes);
 - (j) Name and address of the authorised packer;
 - (k) any other particulars as may be specified under the Legal Metrology (Packaged Commodities) Rules, 2011 made under sub-section (1), read with clauses (j) and (q) of sub-section (2) of Section 52 of the Legal Metrology Act, 2009 (1 of 2010), the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006), any other law being in force or instructions issued by the Agricultural Marketing Adviser or any officer authorised by him in this behalf in accordance with the General Grading and Marking Rules.
- (3) The ink used for marking on packages shall not contaminate the Basmati Rice.
- (4) The authorised packer, may, after obtaining prior approval of the Agricultural Marketing Adviser or an officer authorised by him in this behalf in accordance with rule 11 of the General Grading and Marking Rules, mark his private trade mark or trade brand on the graded packages, which do not indicate quality other than that indicated by the grade designation mark affixed to the graded packages in accordance with these rules.
8. Special conditions of Certificate of Authorisation. - (1) In addition to the conditions specified in sub-rule (8) of rule 3 of the General Grading and Marking Rules, every authorised packer shall follow all other instructions specified by Agricultural Marketing Adviser from time to time.
- (2) The authorised packer shall either set up his own laboratory or have access to an approved State Grading Laboratory or cooperative or association laboratory or a private commercial laboratory manned by a qualified chemist approved by the Agricultural Marketing Adviser or an officer authorised by him in this behalf in accordance with rule 9 of the General Grading and Marking Rules for testing the quality of Basmati Rice.
- (3) The premises shall be maintained in hygienic and sanitary conditions with proper ventilations and well lighted arrangement and the personnel engaged in these operations shall be in sound health and free from any infectious, contagious or communicable diseases.
- (4) The premises shall have adequate storage facilities with pucca floor and free from rodent and insect infestation.
- (5) The authorised packer and the approved chemist shall comply with all instructions regarding testing, grading, packing, marking, sealing and maintenance of records which may be issued by the Agricultural Marketing Adviser or an officer authorised by him in this behalf in accordance with the General Grading and Marking Rules from time to time.

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
Special	0.10	0.10	2.0	0.5	5.0	0.1	2.0	2.0	13.0
Standard	0.25	0.10	3.0	0.7	10.0	0.2	2.0	3.0	14.0
General	0.50	0.10	5.0	1.0	15.0	0.3	2.0	5.0	14.0

Note: - If length of kernel is 7.1 mm and above "long grain basmati rice" may be marked on the package.

4. Other requirements:

- (a) The Amylose content shall be in the range 20-25%.
- (b) Alkali spreading value (ASV) shall be in the range 4.0 -7.0.
- (c) The Basmati Rice shall have to be aged three months.
- (d) The Basmati Rice shall have texture of cooked grain for high integrity (without bursting the surface), non-stickiness, tenderness, good taste and good mouth feel.
- (e) The Qualitative Sensory Analysis as panel test shall be as per standardised protocol (Directorate of Rice Research, Hyderabad).
- (f) The confirmation for Basmati Rice variety shall be done by Polymerase Chain Reaction (PCR) test, if required.
- (g) The condition of the Basmati Rice (raw milled) shall be such so as to enable it to -
 - (i) withstand transport and handling; and
 - (ii) arrive in satisfactory condition at the place of destination.
- (h) Basmati Rice (raw milled) shall be stored in dry and hygienic place at normal room temperature.

SCHEDULE III (See rules 3 and 4)

GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF MILLED PARBOILED BASMATI RICE

1. Basmati Rice (milled parboiled) shall be obtained from varieties of Basmati Rice notified under the Seeds Act, 1966 (54 of 1966) of *Oryza sativa* L. intended for human consumption.
2. Minimum requirement: (1) Basmati rice (milled parboiled) shall -
 - (a) be long, slender, creamy white, brownish or grayish in colour and translucent;
 - (b) have uniform size, shape, colour and be in merchantable condition;
 - (c) possess marked degrees of natural fragrance, characteristic of basmati rice both in raw and cooked forms;
 - (d) be free from artificial colouring, polishing agents and artificial fragrances and any other chemicals ;
 - (e) be free from obnoxious smell;
 - (f) be free from rodent hair and excreta, filth, moulds, live insects, dead insects, insect fragments and fungus;
 - (g) have length 6.61mm and above; and length- breadth ratio 3.5 and above;
 - (h) have the average cooked rice length of 12.0 mm and above;
 - (i) have the average volume expansion ratio more than 3.5;
 - (j) not have the average pre-cooked milled rice breadth of more than 2 m.m;
 - (k) not have the elongation ratio after cooking of less than 1.7.

(2) It shall comply with the restrictions in regard to residual levels of metal contaminants, insecticides and pesticides residues, microbial requirements, crop contaminants, naturally occurring toxic substances and other food safety requirements as specified under the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011, made under the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006), for domestic trade.

(3) It shall comply with the residual limits of heavy metals, pesticides and other food safety requirements as laid down by the Codex Alimentarius Commission, or importing countries requirement for exports.

3. **Criteria for grade designation:****TABLE**

Grade designation	[Maximum limit of tolerance (per cent. by mass)]								
	Foreign matter		Broken and fragments	Damaged discoloured grains	Other varieties of rice	Paddy grains	Under milled and red striped/red grains	Chalky grains	Moisture
	Organic	Inorganic							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
Special	0.10	0.10	2.0	0.5	5.0	0.1	2.0	0.1	13.0
Standard	0.25	0.10	2.5	0.7	10.0	0.2	2.0	0.5	14.0
General	0.50	0.10	5.0	1.0	15.0	0.3	2.0	1.0	14.0

Note: - If length of kernel is 7.1 mm and above "long grain basmati rice" may be marked on the package.

4. **Other requirements:**

- The Amylose content shall be in the range 20-25%.
- Alkali spreading value (ASV) shall be in the range 4.0 -7.0.
- The Basmati Rice shall have to be aged three months.
- The Basmati Rice shall have texture of cooked grain for high integrity (without bursting the surface), non-stickiness, tenderness, good taste and good mouth feel.
- The Qualitative Sensory Analysis as panel test shall be as per standardised protocol (Directorate of Rice Research, Hyderabad).
- The confirmation for Basmati Rice variety shall be done by Polymerase Chain Reaction (PCR) test, if required.
- The condition of the Basmati Rice (milled parboiled) shall be such so as to enable it to -
 - withstand transport and handling; and
 - arrive in satisfactory condition at the place of destination.
- Basmati Rice (milled parboiled) shall be stored in dry and hygienic place at normal room temperature.

SCHEDULE IV
(See rules 3 and 4)

GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF UNPOLISHED /DE-HUSKED (BROWN) BASMATI RICE

1. Basmati Rice (unpolished /de-husked) shall be obtained from varieties of Basmati Rice notified under the Seeds Act, 1966 (54 of 1966)] of *Oryza sativa* L. intended for human consumption.

2. Minimum requirement: (1) Basmati rice (unpolished /de-husked) shall -

- be long, slender, light brown in colour and having vitreous luster (glossy in appearance);
- have uniform size, shape, colour and be in merchantable condition;
- possess marked degrees of natural fragrance, characteristic of basmati rice both in raw and cooked forms;
- be free from artificial colouring, polishing agents and artificial fragrances and any other chemicals ;
- be free from obnoxious smell;
- be free from rodent hair and excreta, filth, moulds, live insects, dead insects, insect fragments and fungus;
- have length 6.61mm and above; and length- breadth ratio 3.5 and above;
- have the average cooked rice length of 12.0 mm and above;
- have the average volume expansion ratio more than 3.5;
- not have the average pre-cooked milled rice breadth of more than 2 mm;
- not have the elongation ratio after cooking of less than 1.7.

(2) It shall comply with the restrictions in regard to residual levels of metal contaminants, insecticides and pesticides residues, microbial requirements, crop contaminants, naturally occurring toxic substances and other food safety requirements as specified under the Food Safety and Standards (Contaminants,

Toxins and Residues) Regulations, 2011 and Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011, made under the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006), for domestic trade.

(3) It shall comply with the residual limits of heavy metals, pesticides and other food safety requirements as laid down by the Codex Alimentarius Commission, or importing countries requirement for exports.

3. Criteria for grade designation:

TABLE

Grade designation	[Maximum limit of tolerance (per cent. by mass)]									
	Foreign matter		Broken and fragments	Damaged discoloured grains	Other varieties of rice	Paddy grains	Red striped/red grains	Chalky grains	Moisture	Green grains
	Organic	Inorganic								
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
Special	0.20	0.10	2.0	0.5	5.0	0.2	2.0	2.0	13.0	2.0
Standard	0.50	0.10	3.0	0.7	10.0	0.5	2.5	4.0	14.0	4.0
General	0.75	0.10	5.0	1.0	15.0	0.8	3.0	6.0	14.0	6.0

Note: - If length of kernel is 7.1 mm and above "long grain basmati rice" may be marked on the package.

4. Other requirements:

- The Amylose content shall be in the range 20-25%.
- Alkali spreading value (ASV) shall be in the range 4.0 -7.0.
- The Basmati Rice shall have to be aged three months.
- The Basmati Rice shall have texture of cooked grain for high integrity (without bursting the surface), non-stickiness, tenderness, good taste and good mouth feel.
- The Qualitative Sensory Analysis as panel test shall be as per standardised protocol (Directorate of Rice Research, Hyderabad).
- The confirmation for Basmati Rice variety shall be done by Polymerase Chain Reaction (PCR) test, if required.
- The condition of the Basmati Rice (unpolished/de-husked) shall be such so as to enable it to -
 - withstand transport and handling; and
 - arrive in satisfactory condition at the place of destination.
- Basmati Rice (unpolished/de-husked) shall be stored in dry and hygienic place at normal room temperature.

SCHEDULE V (See rules 3 and 4)

GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF BROWN PARBOILED BASMATI RICE

- Basmati Rice (brown parboiled) shall be obtained from varieties of Basmati Rice notified under the Seeds Act, 1966 (54 of 1966)] of *Oryza sativa* L. intended for human consumption.
- Minimum requirement: (1) Basmati rice (brown parboiled) shall -
 - be long, slender, brownish in colour;
 - have uniform size, shape, colour and be in merchantable condition;
 - possess marked degrees of natural fragrance, characteristic of basmati rice both in raw and cooked forms;
 - be free from artificial colouring, polishing agents and artificial fragrances and any other chemicals ;
 - be free from obnoxious smell;
 - be free from rodent hair and excreta, filth, moulds, live insects, dead insects, insect fragments and fungus;
 - have length 6.61mm and above; and length- breadth ratio 3.5 and above;
 - have the average cooked rice length of 12.0 mm and above;
 - have the average volume expansion ratio more than 3.5;
 - not have the average pre-cooked milled rice breadth of more than 2 mm;

(k) not have the elongation ratio after cooking of less than 1.7.

(2) It shall comply with the restrictions in regard to residual levels of metal contaminants, insecticides and pesticides residues, microbial requirements, crop contaminants, naturally occurring toxic substances and other food safety requirements as specified under the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011, made under the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006), for domestic trade.

(3) It shall comply with the residual limits of heavy metals, pesticides and other food safety requirements as laid down by the Codex Alimentarius Commission, or importing countries requirement for exports.

3. Criteria for grade designation:

Table

Grade designation	[Maximum limit of tolerance (per cent. by mass)]									
	Foreign matter		Broken and fragments	Damaged discoloured grains	Other varieties of rice	Paddy grains	Red striped/red grains	Chalky grains	Moisture	Green grains
Organic	Inorganic									
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
Special	0.20	0.10	2.0	0.5	5.0	0.1	2.0	0.5	13.0	2.0
Standard	0.50	0.10	2.5	0.7	10.0	0.2	2.5	1.0	14.0	4.0
General	0.75	0.10	3.0	1.0	15.0	0.3	3.0	2.0	14.0	6.0

Note: - If length of kernel is 7.1 mm and above "long grain basmati rice" may be marked on the package.

4. Other requirements:

- The Amylose content shall be in the range 20-25%.
- Alkali spreading value (ASV) shall be in the range 4.0 -7.0.
- The Basmati Rice shall have to be aged three months.
- The Basmati Rice shall have texture of cooked grain for high integrity (without bursting the surface), non-stickiness, tenderness, good taste and good mouth feel.
- The Qualitative Sensory Analysis as panel test shall be as per standardised protocol (Directorate of Rice Research, Hyderabad).
- The confirmation for Basmati Rice variety shall be done by Polymerase Chain Reaction (PCR) test, if required.
- The condition of the Basmati Rice (brown parboiled) shall be such so as to enable it to -
 - withstand transport and handling; and
 - arrive in satisfactory condition at the place of destination.
- Basmati Rice (brown parboiled) shall be stored in dry and hygienic place at normal room temperature.

Explanations:

- Basmati Rice (*Oryza sativa* L.) shall mean basmati raw milled rice; milled parboiled rice; Brown (de-husked/unpolished) basmati rice; and parboiled brown basmati rice grown in the Indo Gangetic plains and notified as basmati rice under the Seeds Act, 1966 (54 of 1966) and amendment made therein from time to time.
 - Raw milled basmati rice shall be obtained by milling husked basmati rice to the degree necessary to meet the requirements.
 - Parboiled milled basmati rice shall be obtained by milling husked parboiled basmati rice to the degree necessary to meet the requirements.
 - Brown (de-husked/unpolished) basmati rice shall be obtained by removing husk and leaving bran intact on the rice grain.
 - Brown Parboiled rice shall be obtained when paddy of basmati rice is parboiled and husked or shelled.

- (e) Parboiled Basmati rice means rice, the starch of which has been fully gelatinised by soaking paddy in water followed by heat treatment and drying process and removing husk.
- (2) Broken and fragments includes pieces of rice kernels which are less than three fourth of a whole kernel.
- (3) Chalky Grains means the grain at least half of which are milky white in color and brittle in nature.
- (4) Damaged, discoloured grains include rice kernels, broken fragments of whole kernels that are internally damaged or discoloured (including black grains), materially affecting the quality.
- (5) Elongation ratio (ER) means the ratio of the length of cooked rice to that of uncooked rice which measures the expansion of length upon cooking.
- (6) Foreign matter includes,-
 - (a) organic matter which means husk, bran fragments, chaff, stems, straw and grains other than rice;
 - (b) inorganic matter which means stones, sand, dust, lumps of earth, kernels or pieces of kernels having mud sticking on the surface or any other inorganic foreign matter.
- (7) Length/Breadth ratio means the ratio of the length of a grain to its breadth.
- (8) Other varieties means varieties of rice other than those notified as Basmati.
- (9) Red grains shall be the kernels, whole or broken which have 25% or more of their surface coated with red bran.
- (10) Red-streaked kernels are kernels, whole or broken, with red streaks, the length of which may be equal to or greater than one half of that of the whole kernel, but the surface area covered by these red streaks shall be less than one quarter of the total surface.
- (11) Under milled grain means grain whose bran portion is not completely removed during polishing or which has substantial bran streaks left on it.
- (12) Green grains means the kernels whole or broken, which are greenish in colour.
- (13) Paddy grains means the kernels whole or broken, with husk.
- (14) Average volume expansion ratio means ratio of volume of cooked rice to volume of raw rice.

[F. No. 18011/3/2013-M.II]

NARENDRA BHOOSHAN, Jt. Secy. (Marketing)